

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

oder Decklein herab gehen; nehmet sie mit samt den Schwänzen aus denen Häuslein / lasset die Schwänze und Schnäbel daran / und schneidet nichts hinweg; beliebt es aber/so kan man das harte am Kopf davon schneiden/ und die Haut abziehen: dann waschet sie ein wenig / leget selbige in eine Schüssel / gisset lauter Essig Del daran/ streuet Pfeffer und andere beliebige Gewürz darein / setzet sie auf ein Kohls-Feuer / decket solche zu/ lasset sie auf der Kohlen süden / und traget sie auf.

36. Schnecken zu bachen.

Ann die Schnecken samt denen Häuslein abgessotten / und reinlich gepuzt seyn/ salzet sie ein wenig/und schwinget selbige in Mehl bachtet sie im Schmalz wie ein anderes Gebachens; traget sie dann entweder also trocken zu Tisch / oder aber macht eine Butter-Brüh darüber; wiewol man auch an statt der Butter/ Del dazu gebrauchen kan: Oder man kan die Schnecken auch in einem Erbsen-Mehl schwingen / wie gedacht/ bachen/ und eine süsse Brüh darüber machen.*

37. Schnecken mit Eiern zu zurichten.

Südet und puzet die Schnecken wie gebräuchlich / hacket sie darnach fein klein; südet zwey Eier hart/ und hacket das gelbe allein unter die Schnecken/ thut Butter daran/ pfeffert selbigel fülle sie wieder in die Häuslein/ so zuvor fleißig gepuzt seyn müssen/ setzet sie auf einen Rost / lasset selbige braten/ so gisten sie schön; setzet in eine Schüssel/ und traget sie zu Tisch. Oder aber machet indessen eine Butter-Brüh zusammen / und gisset sie also südend darüber:

E e e Oder

* Solche Schnecken müssen aber in dem Häuslein etwas länger süden/ als andere: Oder man kans/nach dem sie gepuzt seyn/ zuvor wohl ein wenig in einer Fleischbrüh absüden/ ehe sie gebachen werden / damit sie etwas verdautlicher seyn.